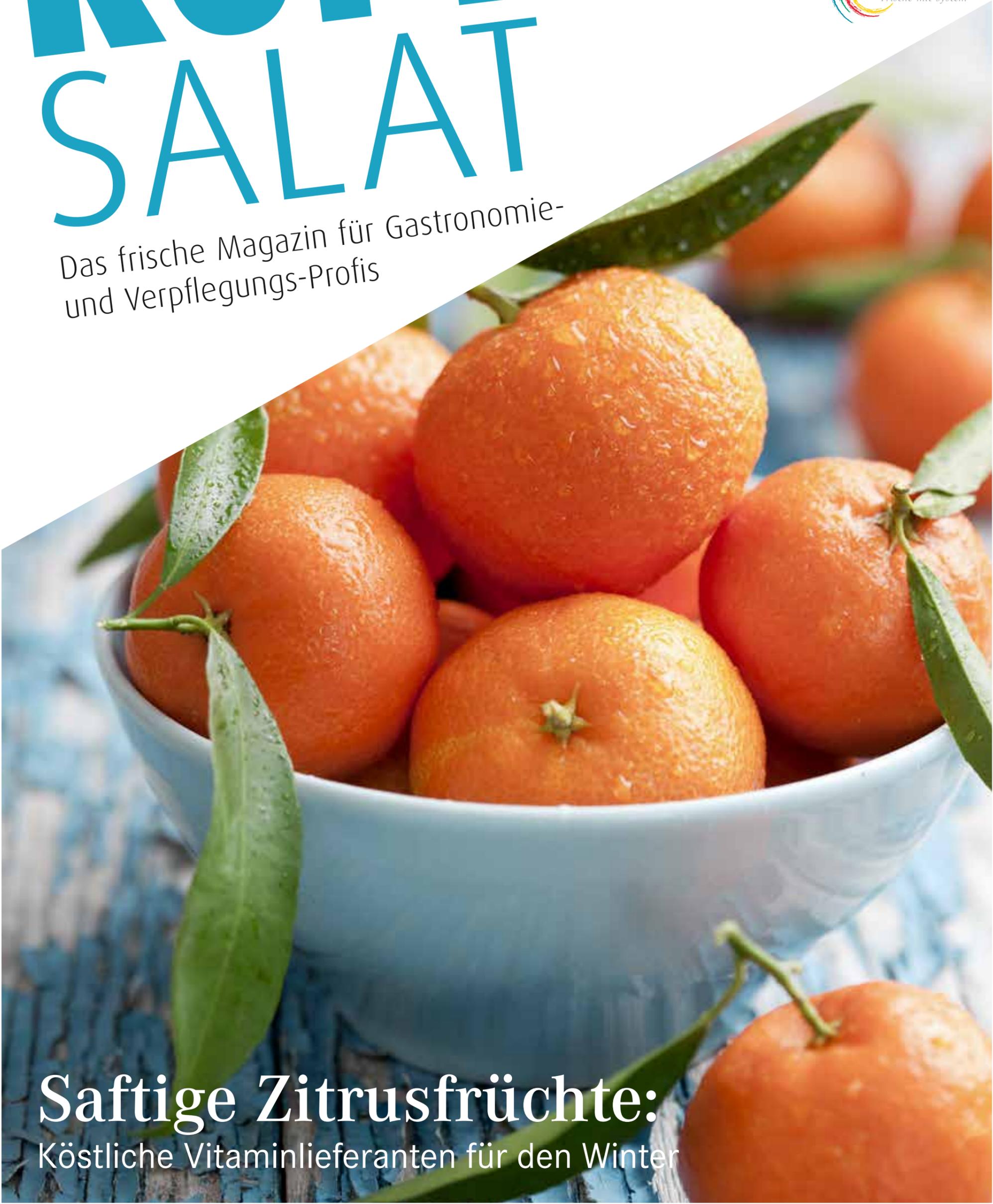


KOPIE SALAT

Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Saftige Zitrusfrüchte:

Köstliche Vitaminlieferanten für den Winter

Saisonale Höhepunkte: Pastinake // Chicorée // Rosenkohl // Petersilienwurzel

Frische für Qualität: Exotische Früchte mit perfekter Reife

Vitamin-Kick in der kalten Jahreszeit

Gerade in den Wintermonaten beobachten wir beim Einkauf eine Tendenz zu frischen Produkten, da sie vitamin- und nährstoffreich sind. Sie fördern die Abwehrkräfte und tun der Gesundheit einfach gut. Damit Sie immer mit den besten frischen Produkten rechnen können, arbeiten wir seit vielen Jahren mit zuverlässigen Erzeugern aus aller Welt zusammen. In dieser Ausgabe, der ersten im Jahr 2014, informieren wir über saisonale Höhepunkte aus heimatischen Gefilden, stellen Ihnen unser ToGo-Sortiment vor, das Frische auch unterwegs

garantiert, und informieren über unsere vitaminreichen Zitrusfrüchte. Spannend sind auch unsere Exoten, die vollen Geschmack garantieren und durch hervorragende Logistik frisch auf den Tisch kommen. Den aktuellen Saisonkalender und Informationen zur Fruit Logistica finden Sie auf den letzten Seiten des Magazins.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen!



Mario Pleyer



Saisonale Höhepunkte

1 Pastinake

Herkunft:

Die Kreuzung aus Petersilienwurzel und wilder Möhre war bis zum 18. Jahrhundert als Grundnahrungsmittel in Mitteleuropa weit verbreitet. Durch ihre 7-monatige Wachstumsphase wurde die Pastinake aber von den schneller wachsenden und ergiebigeren Kartoffeln und Möhren weitestgehend abgelöst. Heute erlebt sie ein Comeback. Zu Recht! Denn das cremeweiße Wintergemüse begeistert mit feinem, süßlich-würzigem Geschmack.

Inhaltsstoffe:

Durch ihre hohe Nährstoffdichte (Eisen, Magnesium, Kalium und Folsäure) sowie Vitamin B, C und A liefert sie einen wertvollen Beitrag zu einer gesunden Ernährung. Zudem enthält die Pastinake Ballaststoffe, viel Stärke und ätherisches Öl, das für den würzigen Geschmack verantwortlich ist.

Zubereitung:

Die Pastinake schmeckt gedünstet, gebraten oder geschmort. Gerne wird sie in Eintöpfen, Aufläufen oder auch einfach roh verwendet. Der leicht nussige Geschmack macht sie bei Kindern sehr beliebt. Püriert sind sie häufig Bestandteil von Babynahrung und werden als Grundlage für Cremesuppen verwendet. Auch in Aufläufen und in Salaten ist sie sehr beliebt. Aus ihrem Saft lässt sich Sirup kochen, der als Brotaufstrich oder Süßungsmittel schmeckt. Die Blätter der Pastinake können, ähnlich wie Petersilie, als Würzkräuter verwendet werden.

Qualitätsmerkmale / Lagerung:

Beim Kauf sollten Pastinaken möglichst klein und fest sein. Das cremefarbene Fleisch ist dann besonders zart. Sie lassen sich zwei bis vier Wochen im Gemüseschrank lagern. Bei zu langer Lagerung können sie bitter werden.



3 Rosenkohl

Herkunft:

Rosenkohl wurde im 19. Jh. erstmals in der Nähe von Brüssel gezüchtet. Heute liegen die Anbauschwerpunkte in den Küstengebieten der Nordsee und des Atlantiks.

Inhaltsstoffe:

Rosenkohl hat einen hohen Gehalt an Folsäure und Vitamin C – mit 114 mg etwa doppelt so viel wie eine Orange. Außerdem enthält er die Vitamine K und B, Magnesium, Kalium, Eisen und Zink. Bei regelmäßigem Verzehr kann er das Krebsrisiko senken, da er den Entgiftungsstoffwechsel des Menschen positiv beeinflusst.

Verwendung:

Rosenkohl schmeckt leicht nach Kohl. Nach Frosteinwirkung wird er feiner und süßer im Geschmack. Er wird mariniert, für Suppen verwendet, gedünstet oder gekocht. Außerdem passt er gut zu Fleisch-, Wild- oder Geflügelgerichten. Aufläufe und Salate sind beliebt. Nach dem Kochen am besten mit kaltem Wasser abschrecken, so behält er seine schöne grüne Farbe.



Außerdem wird ihm eine nervenberuhigende und entschlackende Wirkung nachgesagt.

Qualitätsmerkmale / Lagerung:

Seine Hauptsaison ist von September bis April. Durch die Einwirkung von Kälte erhält er einen besonders würzigen Geschmack. Der erste Rosenkohl hat hellgrüne Blätter; wird er erst später geerntet, hat er dunkelgrüne Blätter. Rosenkohl sollte man nie mit welken Stellen oder gelben Deckblättern kaufen, dann ist er meistens überlagert. Im Gemüseschrank hält er sich bis zu fünf Wochen. Er lässt sich sehr gut blanchieren und einfrieren. So ist er neun bis zwölf Monate haltbar.

2 Chicorée

Herkunft:

Ein belgischer Gärtner entdeckte den Chicorée vor rund 160 Jahren zufällig. Er hatte Zichorienwurzeln vergessen, die in der Dunkelheit zarte weiße Triebe mit leicht bitterem Aroma gebildet hatten.

Inhaltsstoffe:

Chicorée enthält den Bitterstoff Intybin, der den Stoffwechsel anregt. Seine Ballaststoffe fördern die Verdauung. Vor allem im Winter ist Chicorée willkommenes Vitaminlieferant und wohlthuende Beilage zu fettreichem Essen – statt Magenbitter.

Qualitätsmerkmale / Lagerung:

Chicorée sollte weiß sein und leicht gelb gefärbte Spitzen haben, dann schmeckt er angenehm herb und nicht zu bitter. Lässt man ihn nur einige Stunden im Licht

liegen, bildet er Chlorophyll, die Spitzen färben sich grün, und das Aroma wird sehr bitter. Daher auch zu Hause dunkel lagern.

Zubereitung:

Als geschmackliche Ergänzung eignet sich ein milder Ziegenkäse mit Honig gratiniert besonders gut. Roh zubereitet kann man Chicorée kurz lauwarm wässern, so verliert er an Bitterkeit und bleibt dennoch knackig. Er eignet sich besonders gut für frische Salate. Aber auch als Gemüsebeilage in der Pfanne mit etwas Öl gebraten passt er gut zu Fleischgerichten. Dabei sollte man ihn aber nicht zu lange in der Pfanne lassen, da er sonst schnell matschig wird und sich sein bitteres Aroma verstärkt. Wird Chicorée pur gegart, am besten etwas Zucker hinzufügen, dann wird er etwas milder.



4 Petersilienwurzel

Herkunft:

Ursprünglich war die Petersilienwurzel in Gebieten des gemäßigten Klimas zu finden wie z. B. Nord- und Mitteleuropa. Heute ist sie auf der ganzen Welt verbreitet.

Qualitätsmerkmale / Lagerung:

Petersilienwurzel gilt als typisches Wintergemüse und kommt ab Ende Oktober frisch auf den Markt. Äußerlich gleicht sie der Pastinake. Sie ist weiß und läuft kegelförmig spitz zusammen. Es gibt sie in unterschiedlich langen und starken Formen. Sie ist deutlich aromatischer als die Blatt Petersilie, kräftig und würzig. Für ihre Lagerung ist ein dunkler, leicht feuchter und kühler Ort zu empfehlen, also das Gemüseschrank oder der Keller.

Inhaltsstoffe:

Petersilienwurzel ist reich an Vitamin A, B und C sowie Eiweiß und den Mineralstoffen Kalium, Eisen und Calcium. Gern wird sie als Hausmittel bei Erkältungen verwendet. Dazu kocht man einen Sirup aus der Wurzel und nimmt jeden Tag ein bis drei Esslöffel davon ein.

Verwendung:

Vor der Verarbeitung sollte die Petersilienwurzel sorgfältig geputzt und gewaschen werden, nach Bedarf kann die Schale mit einem Gemüseschäler entfernt werden. Suppen und Eintöpfen verleiht sie eine würzige Note. Deshalb kennen wir sie vorwiegend aus dem Suppengrünbund, das feine Würze verleiht. Sie kann aber noch viel mehr als das. Gekochte, gebratene oder pürierte Petersilienwurzel schmeckt ausgezeichnet als Beilage zu Fisch und Fleisch. Rohe Petersilienwurzel verleiht Salaten einen würzigen Frischekick.



Fast Food – aber bitte gesund!

Flexible Arbeitszeiten, Termine auswärts, Gleit- und Teilzeitmodelle – das Essverhalten am Arbeitsplatz hat sich verändert. Kantinen beispielsweise werden immer seltener in der Mittagspause besucht. Zudem wächst die Zahl der Singlehaushalte in Deutschland stetig. Hier wird weniger gekocht, man nimmt sich lieber schnell was aus dem Supermarkt mit. Insgesamt lässt sich feststellen, dass Kunden sich zeitliche und örtliche Unabhängigkeit wünschen – auch beim Essen.

Um diesen Markt bedienen zu können, haben wir ein gesundes und frisches ToGo-Sortiment erstellt: gesunde Frische für unterwegs. Eine Auswahl des Sortiments zeigen wir hier – für weitere Informationen besuchen Sie uns bitte unter www.cf-gastro.de. Selbstverständlich erarbeiten wir aber auch gern individuelle Lösungen mit und für unsere Kunden.

Salatschalen napuro ToGo

	Gebinde	Beschreibung	BE / ART
Salatschale Veggie	175 g	Salatmischung (Endivie, Frisée, Radicchio, Chinakohl), Möhren, Mais, Tomaten, Gurken	Schale mit Gabel
Salatschale Geflügelstreifen	175 g	Salatmischung (Endivie, Frisée, Radicchio, Chinakohl), Möhrenstifte, Hähnchenbruststreifen, Tomaten	Schale mit Gabel
Salatschale Thunfisch	175 g	Salatmischung (Endivie, Frisée, Radicchio, Chinakohl), Thunfisch, Gurke, Tomaten	Schale mit Gabel
Salatschale Big Tomate & Mozzarella	250 g	Salatmischung (Endivie, Frisée, Radicchio, Chinakohl), Tomaten, Mozzarella, Rucola	Schale mit Gabel

Und Ihr passendes Dressing

Ergänzen Sie Ihren Salat mit einem Dressing nach Wahl (40 ml oder 80 ml von Optimahl). Zur Auswahl stehen die Sorten American, Joghurt, Italien, French, Balsamico, Caesar, Honig-Senf und Mango-Chili.

Frische to go

Im Bereich Feinkost, frische Säfte und Smoothies sowie Backwaren sind wir dank unserer Partner jederzeit up to date und können mit einer großen Auswahl aufwarten.

Feinkost

Fresh Cup Tex Mex – neu im Angebot ab dem 01.02.2014. Sechs trendige und internationale Sorten in einer ansprechenden Verpackung als Eyecatcher für die Theke. **Zum Beispiel:** Fresh Cup Tex Mex Salat 240 g – Tex Mex Salat mit Rindfleisch, Kidneybohnen und Tortilla-Chips.

Frisch gepresste Säfte und Smoothies

Leckerer Saft in den Sorten Orange, Blutorange und Cocktail Orange-Mango in 250-ml-Flaschen unter der Marke Homemade. Smoothies der Marke Chiquita in verschiedenen Sorten – eine starke Marke für die Theke.

Frisch belegte Backwaren

Die Artikelvielfalt ist in diesem Bereich sehr groß und wird ständig erweitert, um den Kundenwünschen gerecht zu werden, aber auch, um innovative Ideen zu verfolgen. Vom Sandwich in der Dreiecks- oder Querverpackung, Wraps in verschiedenen Sorten, über Brote, Bagels und Brezeln, umfasst unser Sortiment alle gängigen und neuen Artikel.



Brotzeit-Tipp
Leerdammer Brezel
Prager Schinken,
Bayrischer Leberkäse
oder Brathendl!

Erfolgversprechende Platzierung

ToGo ist immer dann erfolgreich, wenn frische Snacks und frische Säfte direkt miteinander präsentiert werden. Der Kunde hat wenig Zeit und selten Lust, sich zusätzlich zu seinem Snack noch ein Getränk im Markt zu suchen. Beides zusammen in der Frische-Theke platziert, steigert beim Kunden die Bereitschaft, auch etwas mehr zu zahlen. Frische Snacks und frische Säfte sind ganz klar auf der Erfolgsspur des „Coffee to go“.



Zitrusfrüchte – Vitaminreiche Winterfreunde

≠

Die frischen Früchte sind der Klassiker der Adventszeit. Ob Mandarinen, Clementinen, Orangen, Grapefruit, Pomelo, Zitrone, Limette oder Pampelmuse: In ihnen stecken Vitamine satt. Weil sie köstlich schmecken und unser Immunsystem stärken, erfreuen sich Zitrusfrüchte gerade im Winter großer Beliebtheit. Hier zeigen wir einige Informationen zu Klassikern und Exoten.



POMELO

Die Pomelo entstand erst 1970 in Israel und ist eine Kreuzung aus Grapefruit und Pampelmuse. Alle drei Früchte gehören zur Gruppe der Zitrusfrüchte. Ebenso wie Grapefruit und Pampelmuse ist auch sie ein vitaminreicher Fitmacher, der viele Vitamine, aber nur wenige Kalorien (kcal) enthält. 100 Gramm Pomelo haben maximal 50 Kalorien, beim Nährwert hingegen beeindruckt ihr sehr hoher Vitamin-C-Anteil (ca. 41 Milligramm). Außerdem enthält sie Kalium, Magnesium und Phosphat. Die Schale der Pomelo ist hellgelb bis grünlich und sehr dick. Zu Beginn der Saison im Oktober kann man auch rosafarbene Früchte aus Israel bekommen. Die wohl bekannteste Sorte ist die Honey-Pomelo aus China.



ORANGEN

Einst aus einer Kreuzung aus Mandarine und Pampelmuse entstanden, ist sie heute selbstverständlicher Teil unserer Ernährung, ob pur, als Saft, in Obstsalaten, Desserts oder als Beilage zu Fleisch und Fisch. Und das zu Recht, denn Orangen sind ein kulinarischer Abwehrkräfte-Cocktail. Allein in 100 Gramm Fruchtfleisch stecken 50 Milligramm Vitamin C. Mit 200 Gramm Orangenfleisch deckt ein Erwachsener schon seinen Tagesbedarf. Außerdem sind Orangen prall gefüllt mit Mineralstoffen, darunter Eisen (0,4 mg / 100 g), das eine wichtige Rolle beim Transport von Sauerstoff im Blut spielt, und Phosphor (23 mg / 100 g), welches der Körper für die Zellteilung sowie die Energiegewinnung und -speicherung braucht. Mit nur 47 Kalorien bei 100 Gramm ist sie zudem ein kalorienarmer Fitmacher.



**MANDARINE UND
CLEMENTINE**

Von allen Zitrusfrüchten haben Mandarinen den süßesten Geschmack. Eine Mandarinenart aus China ist die Clementine. Ihr Fruchtfleisch ist nahezu kernlos, während Mandarinen 15 bis 20 Kerne enthalten können. Zudem steckt in ihnen mehr Zucker und weniger Säure, und sie halten sich bis zu zwei Monate. Mandarinen hingegen lösen sich bei ein- bis zweiwöchiger Lagerung vom Fruchtfleisch („Puffigkeit“), verlieren an Süße und Geschmack und trocknen schließlich aus. Pro 100 Gramm weisen Sie einen Nährwert von 46 kcal auf, zudem Kalium, Calcium, Magnesium, Eisen und Phosphor sowie B-Vitamine und Vitamin C (30 mg / 100 g). Die Erntezeit der Mittelmeermandarine ist von Ende November bis Anfang Januar, insgesamt sind sie aber im gesamten Winterhalbjahr im Handel und auf den Märkten.

Die CF Gastro handelt alle handelsüblichen Sorten. Anbei unser Saisonkalender. Dies sind etwaige Angaben! Die Verfügbarkeit kann sich von Saison zu Saison, aufgrund verschiedenster Gegebenheiten (Blüte, Wachstum, Ernte, im Allg. Witterungsbedingungen), verschieben. Daher ist es auch möglich, dass einige Sorten nicht zum Einsatz

kommen. Durch die enge Zusammenarbeit mit unseren Produzenten sind wir in der Lage, unsere Kunden das gesamte Jahr über mit Orangen Ihrer Eigenmarke zu versorgen, nach Ihren ganz persönlichen Vorstellungen zu konzipieren und bundesweit in jede einzelne Filiale zu liefern.

Sorte	Herkunft	Zeitraum
Navelina	Spanien	November bis Februar
Navel	Spanien	Januar bis Februar
Salustiana	Spanien	Januar bis März
Navel-Late	Spanien	März bis April
Valencia-Late	Spanien	April bis Juli
Tomangos	Südafrika	Juli bis August
Valencia	Südafrika	Juli bis September
benny Valencia	Südafrika	September bis Oktober
Delta Seedles	Südafrika	September bis Oktober
Midnights	Südafrika	September bis Oktober
Valencia-Late	Südafrika	Oktober bis Dezember

EXOTISCHES OBST & GEMÜSE

Vielfältigkeit aus fernen Ländern. Entdecken Sie unser exklusives Obst und Gemüse aus Asien.

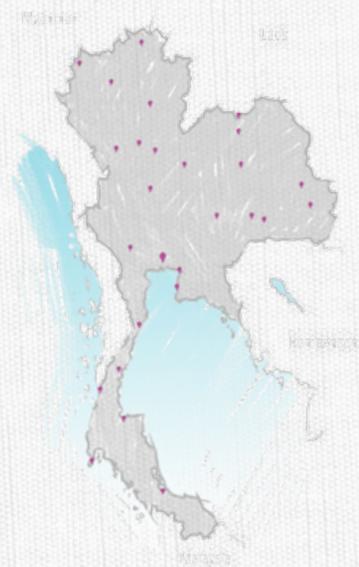
Unsere Exoten – köstliches Obst und Gemüse aus Südostasien

Von Südostasien nach Deutschland – die Reise exotischer Waren beginnt mit der Bestellung bei unserem CF Gastro-Lieferpartner. Gebündelt werden diese an unseren Product Hunter in Thailand gesendet, der sofort mit der logistischen Arbeit beginnt. Denn erst wenn er die Bestellung beim regionalen Erzeuger in Auftrag gegeben hat, werden die frischen Obst- und Gemüseprodukte geerntet. Von Bangkok aus gelangt die Ware via Luftfracht nach Frankfurt, wo nach umfangrei-

chen Untersuchungen und Verzollungen die Waren an die CF Gastro-Lieferpartner verteilt werden. Aufgrund des aufgezeigten Bestellablaufes, der kurzfristigen Ernte und der Verfrachtung innerhalb weniger Tage sind unsere Artikel von exklusiver Frische. Sie sind nicht mit klassischer Überseeware zu vergleichen, die nach mehreren Wochen Schifffahrt ihren Weg in die hiesigen Lager findet.

Geschmacksvielfalt aus allen Himmelsrichtungen

Die Vielfalt an Früchten in Thailand ist schier überwältigend. Grund hierfür sind die unterschiedlichen Klimazonen, die sich über das Land erstrecken. So herrscht in den nördlichen Bergregionen das ganze Jahr über ein eher gemäßigtes, mildes Klima. Hier werden z.B. Nashi - Birnen, Litschis und Longkong angebaut. In den wärmeren, mittleren Regionen vom Isan bis nach Kanchanaburi findet man den großen Reichtum an tropischem Obst und Gemüse. Diese Region wird beherrscht vom Fluss Chao Phraya, der dem fruchtbaren Land Wasser zuführt und südlich von Bangkok in den Golf von Thailand mündet. Die besten Durian und Rambutan reifen in den östlichen Küstenregionen. Im Süden des Landes schließlich, der sich bis an die Grenzen nach Malaysia zieht, sind die Temperaturen ganzjährig in etwa gleich. Daher wachsen hier neben Kokosnüssen und Jackfrüchten auch Bananen hervorragend. Guten Appetit!



Saisonkalender

Weil´s frisch einfach besser schmeckt



Artikel	Januar	Februar	März	
Bärlauch (Deutschland)	■	■	■	
Bunte Salate (Italien, Frankreich)	■	■	■	
Blutorangen (Spanien)	■	■	■	
Cima di Rapa (Italien)	■	■	■	
Clementinen (Spanien)	■	■	■	
Frühlingszwiebeln (Mexiko, Italien)	■	■	■	
Gurke (Spanien)	■	■	■	
Grapefruit – hell / rosé (Spanien, Türkei, Israel)	■	■	■	
Grünkohl (Deutschland)	■	■	■	
Knollensellerie (Deutschland)	■	■	■	
Kugelrettich (Italien)	■	■	■	
Mangold – Grün (Italien)	■	■	■	
Orangen (Spanien)	■	■	■	
Paprika (Spanien)	■	■	■	
Pastinaken (Deutschland)	■	■	■	
Petersilienwurzel (Deutschland, Polen)	■	■	■	
Porree (Deutschland* / Frankreich)	■	■	■	
Radieschen (Italien, Deutschland)	■	■	■	
Rosenkohl (Deutschland, Niederlande)	■	■	■	
Schwarzwurzeln (Deutschland, Belgien)	■	■	■	
Spargel – Grün (Spanien)	■	■	■	
Spargel – Grün (Peru)	■	■	■	
Spargel – Weiß (Spanien)	■	■	■	
Spargel – Weiß (Peru)	■	■	■	
Speisefrühhkartoffeln (Zypern)	■	■	■	
Stielmus (Deutschland)	■	■	■	
Steckrüben / Kohlrüben (Deutschland)	■	■	■	
Tomaten (Spanien)	■	■	■	
Trauben – hell / dunkel (Südafrika, Südamerika)	■	■	■	
Winterrettich – Schwarz (Deutschland)	■	■	■	

* Voraussetzung: kein Frost

Beginn / Ende der Saison

Auftakt oder Schluss – saftiges Obst und knackiges Gemüse – schon oder noch – erntefrisch auf den Tisch. Lassen Sie´s sich schmecken.

Hauptsaison

Wer jetzt kauft, profitiert doppelt: Zum einen sind die Preise aufgrund des hohen Vorkommens jetzt entsprechend niedrig, zum anderen entfalten die Produkte erst in dieser Zeit ihr volles Aroma.

Nicht im Angebot

Leider können wir Ihnen diese Produkte derzeit nicht liefern. Aber greifen Sie doch auf eine unserer geschmackvollen Alternativen zurück.

Zur Sache

Fruit Logistica Leitmessen des Internationalen Fruchthandels

Als kleines Anhängsel der „Grünen Woche“ im Jahr 1993 gegründet, hat sich die Fruit Logistica inzwischen zum führenden internationalen Branchentreffen entwickelt. Jährlich im Februar präsentieren sich bis zu 2.500 Unternehmen aus der gesamten Wertschöpfungskette des grünen Sortiments – vom Global Player bis zu klein- und mittelständischen Anbietern.

So werden auch in diesem Jahr vom **05. – 07. Februar 2014** insgesamt 2.566 Aussteller aus 78 Ländern erwartet – davon allein 2.311 aus dem Ausland. Auf keiner anderen Fachmesse bietet sich die Möglichkeit, sich in allen Bereichen, die den Obst- und Gemüsehandel betreffen, so umfassend zu präsentieren. Auf dem 105.000 m² großen Ausstellungsgelände finden sich Unternehmen, die Obst und Gemüse in unverarbeitetem Zustand, aber auch als Trockenobst sowie Nüsse präsentieren. Des Weiteren werden Gewürze, Bioprodukte sowie SB-Blumen und SB-Topfpflanzen angeboten. Aber auch Produkte rund um die Bereiche Verpackung, Lagerung, Transport, Warenumschlag, -präsentation und EDV-Systeme werden hier präsentiert. Als eines der größten landwirtschaftlichen Anbauländer präsentiert sich in diesem Jahr Argentinien als Partnerland auf der Fruit Logistica.

Ausstellungs-
fläche **105.000 m²**
2.566 Aussteller
aus **78** Ländern

Viele Unternehmen nutzen die Fruit Logistica inzwischen, um ihre Neuheiten einem breiten Fachpublikum vorzustellen. Für besonders innovative Ideen wird seit 2006 der Fruit Logistica Innovation Award (FLIA) verliehen. Seit seinem Bestehen hat er sich zur wichtigsten Auszeichnung im Obst- und Gemüsebereich entwickelt. Gewürdigt werden herausragende Neuerungen von der Produktion bis zum Point of Sale. Dazu zählen Produkte, Dienstleistungen oder auch technische Innovationen. Ebenso international wie die Aussteller sind auch die Besucher – dieses Jahr werden ca. 58.000 Besucher aus 130 Ländern erwartet. Die zahlreichen Fachforen bieten die Möglichkeit, sich über vielfältige Themen zu informieren. Gleichzeitig kann man hier bereits bestehende Kundenbeziehungen vertiefen und natürlich neue aufbauen – nach Meinung der Fachbesucher und Aussteller ein unschlagbarer Vorteil gegenüber sämtlichen anderen Messen der Branche. Damit auch Sie sich von der Einzigartigkeit der Fruit Logistica überzeugen können, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, über die CF Gastro Service GmbH & Co. KG subventionierte Karten zu erhalten.



CF Gastro Service GmbH & Co. KG
Beusselstraße 44 N-Q
10553 Berlin

Tel.: 030-394 06 40-0
Fax: 030-394 06 40-200
E-Mail: info@cfgastro.de
www.cfgastro.de

Die Firma Oliver Fruchthandels GmbH auf einen Blick

Seit fast 100 Jahren bestehen wir als inhabergeführtes Unternehmen und stehen für Qualität und Frische aus aller Welt. Unser Angebot umfasst das Vollsortiment an Frische-Produkten. Besonderen Schwerpunkt legen wir auf die eigene Herstellung von küchenfertigen Salaten

– hier sind wir in vielerlei Hinsicht flexibler gegenüber Kundenwünschen. Transparenz und Vertrauen in der Zusammenarbeit sind uns wichtig. Dabei bleiben wir nah am Kunden und an unseren Produzenten. Weitere Informationen unter www.oliver-fruchthandel.de

Geschäftsführer	Francisco Pleyer, Mario Pleyer
Zertifizierungen / Qualitätsmanagement	IFS Cash & Carry / Wholesale
Gründungsdatum	1922
Mitarbeiterzahl	50
Kühlflächenfläche	5.000 m ²
Regionale Erzeuger für folgende Produkte	Salate, Gemüse, Kartoffeln, Beeren, Äpfel



Unsere aktuellen Sonderangebote

Der Winter draußen schlägt Ihnen auf´s Gemüt? Dagegen haben wir etwas! Mit einem Snack zwischendurch lassen sich Eis und Schnee gleich viel besser ertragen. Und damit das nicht ins Geld geht, haben wir Ihnen unsere aktuellen Sonderangebote zusammengestellt.

Art.Nummer	Artikel	Marke	Verkaufseinheit
23.874.179	Pommes Country mit Schale	Aviko	2,5 kg
21.490.632	Nektar Banane	Elka Frische	2,0 Liter
29.128.304	Brezel Snack Leerd Prager Schinken 4 x 174 g	Mike´s Food	Karton
29.128.306	Brezel Snack Leerd Bayrischer Leberkäse 4 x 180 g	Mike´s Food	Karton
28.034.075	Metzger-Fleischsalat	cold´n´fresh	3,0 kg
55.000.762	Tonno Sur Mer	napuro	1,0 kg
25.114.014 / 25.066.015	Baby Salatmix / Babyleaf 250 g	napuro	Beutel
42.008.685	Fruchtjoghurt 3,5%, 4-fach sortiert 20 x 100 g	Wiesehoff	Stück

Herausgeber: CF Gastro Service GmbH & Co. KG | Beusselstraße 44 N-Q | 10553 Berlin | Tel.: 030 3940640-0 | Fax: 030 3940640-200 | www.cfgastro.de
Konzeption, Redaktion und Gestaltung: STÜRMEYER & DRÄNGER – Visuelle Kommunikation
Bildnachweise (soweit nicht anders angegeben): CF Gastro Service GmbH & Co. KG, S.1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 Shutterstock